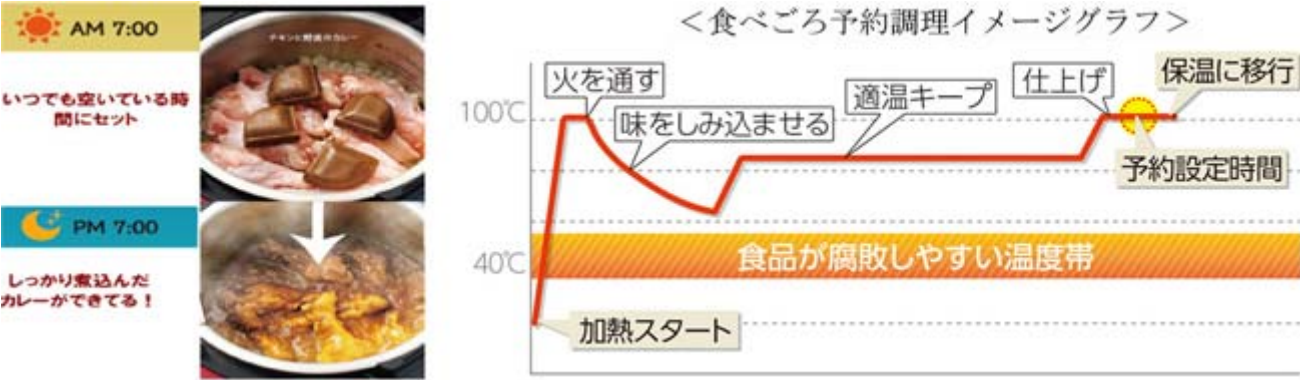
2. 「まぜ技ユニット」や温度センサー、蒸気センサーを搭載し、かき混ぜや火加減を自動でコントロール

メニューに合わせて最適なタイミングで具材をかき混ぜる「まぜ技ユニット」を搭載したことに加え、センサーが温度や蒸気を検知して火加減を調整します。煮物など85種類のメニューから料理を選び食材をセットしておくだけで、食材の分量や加熱の経過に伴う食材の状況を自動で見極め上手に仕上げるので、料理の苦手な方でも簡単に作れます。味のしみ込み加減が難しい煮こみ料理やこまめにかき混ぜないと焦げがちなカレーやシチューも料理の際にそばにいる必要がないので、家事の負担を減らすことができます。

3. 設定時間においしく食べられる「食べごろ予約調理」を搭載

空いた時間に食材をセットしておけば、設定時間に合わせて仕上げてくれる「食べごろ予約調理」を搭載しました。たとえば有職主婦が、朝食の調理と合わせて夕食の仕込みをしておけば、帰宅してから家族を待たせず、できたての料理を振る舞えます。もちろん肉などの生鮮食品を使うメニューも、設定時間になるまで衛生面に配慮して鍋の中の温度を自動調節しながら仕上げるので、おいしく食べられます。
「食べごろ予約調理」を活用すると、忙しい毎日の中でご家族と過ごす時間にもゆとりが生まれます。

4. ワンキー操作で「あたため直し」が可能

ワンキー操作で、一旦冷めた料理も作りたてのような「あたため直し」ができます。また、調理した料理が残った場合には、食品の乾燥を抑えるための「保存専用ふた」をして内鍋ごと冷蔵庫に保存が可能です。「保存専用ふた」の持ち手部分を平らに設計したことから密閉容器などの小物を上に重ねることができるので、冷蔵庫の中にスッキリ収納できます。さらに、別売※8の内鍋を使用すると、料理に応じて使い分けることも可能です。
また、「内ぶた」や「まぜ技ユニット」などは取り外して洗えるので、お手入れも簡単にできます。

内鍋と「保存専用ふた」

冷蔵庫の中にスッキリ収納

「あたため直し」はワンキー操作

※8 別売品：内鍋、形名：TJ-KN1、発売日：11月5日、希望小売価格：オープン。別売品には「保存専用ふた」は同梱しておりません。

5. 健康的なごちそう料理が手軽にできる！

日常の和風総菜や家族が喜ぶごちそうメニューがおまかせでできます。また、最近、1～2品は手作りしたいという人が増えているおせちメニューも、上手にできます。さらに、女性を中心に話題となっている"菌活"※9で人気の発酵メニューも豊富で、初めての人にも手軽に作れます。

＜料理例＞

野菜とチキンのカレー　さばのみそ煮　ブイヤベース　黒豆　クリームチーズ　ヨーグルト

※9 発酵食品やきのこなどから、身体に良い菌を積極的に摂取する活動。

■ 仕　様

形名	KN-HT99A-R
電源	交流100V　50-60Hz　共用
定格消費電力	600W
定格容量	1.6L
設定温度(発酵)	35～65℃
最大予約調理時間	12時間
外形寸法	幅364mm × 奥行280mm × 高さ224mm
質量	約5.2kg
電源コードの長さ	約1.8m(マグネットプラグ方式)
メニュー集掲載メニュー数	100(自動メニュー85/手動メニュー15)
付属品	蒸し板、保存専用ふた、メニュー集、メニューガイド、取扱説明書